

CX91IMBL

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709343194
Energialuokka	A



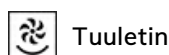
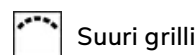
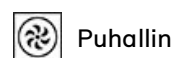
Estetiikka



Estetiikka	Classic	Säätimet	Smeg Classic
Sarja	Concerto	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Design	Stantardi	Säätimien lukumäärä	2
Väri	Musta	Väripainatus	Hopea
Pinnan viimeistely	Musta	Näytön tyyppi	Kosketus
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	Ovi	Kokolasi
Logo	Kohokuvioitu	Lasin tyyppi	Musta
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	Kahva	Smeg Classic
Tason väri	Musta emali	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Säätimien tyyppi	Kosketusohjaus	Jalat	Musta
Liukukiskot	Punainen		

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 8
Perintieset paistotoiminnot



Puhdistustoiminnot

Katalyyttinen

Keittotasovaihtoehdot



Toimintoesto	Kyllä	Rajoitetun energiankulutuksen tila	3000, 4500, 7400 W
Virransäätötila	Kyllä		

Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 4

Edessä vasemmalla - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Takana vasemmalla - Induktio - yksi - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Takana oikealla - Induktio - suuri - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Edessä oikealla - Induktio - yksi - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Keittoalueet, joissa boosteri 4 lkm

Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus Kyllä

Automaattinen ylikuumentumisvirrankatkaisu Kyllä

Valitun alueen ilmaisu Kyllä

Automaattinen keittoastian tunnistus Kyllä

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä	2	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Tuulettimen numero	2	Luukun lasien määrä	2
Nettotilavuus, 1. uuni	115 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	129 l	Turvatermostaatti	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentialinen
Hyllyjen määrä	5	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	371x724x418 mm
Hyllyjen tyyppi	Metalliliteet	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Valojen tyyppi	Halogeeni	Alavastuksen teho	1700 W
Valoteho	40 W	Ylävastuksen teho	1200 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys	Grillivastus	1700 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	Suuren grillin teho	2900 W
Oven avaaminen	Luukku alhaalla	Kiertoilmavastuksen teho	2 x 1550 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Sisäluukku kokolasia	Kyllä		

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
		Enimmäislämpötila	260 °C

Äänimerkki
kypsennyksen
päätyessä

Kyllä

Pääuunin varusteet

Ritilä, taka- ja
sivupysäytys

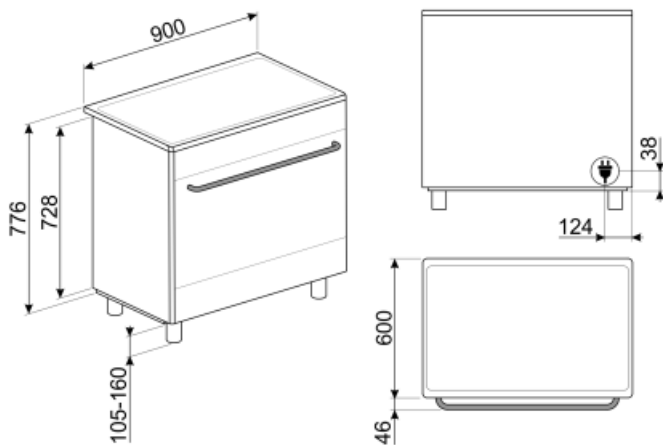
1

20 mm syvä uunipelti

1

Sähköliitântä

Sähköliitântä	10600 W	Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe
Virta	46 A	Johdon tyyppi	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Jännite	220-240 V	Taajuus	50/60 Hz
Jännite 2 (V)	380-415 V	Pääte	5 napaa



Not included accessories

AIRFRY9

Ilmafriteerausteline AIRFRY .
Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



SFLK1

Lapsilukko



PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei sovellu mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.



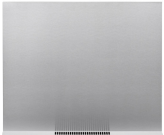
KIT600SNL-9

Peitelista tason takapuolelle, soveltuu 90 cm:n Concerto-liesille



KIT90X9-1

Roiskesuojus, 90x60 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu Concerto-liesille



KITPDQ

Korkeuden vähennyssarja (850 mm), ruostumatonta terästä, liesille



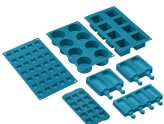
PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva
leveys: 315 mm pituus: 325 mm



SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C



AL90X9

Roiskesuojalevy, joka soveltuu 90 cm:n Concert-liesille SX91



GTP

Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto<: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



PPR9

Pizzakivi ilman kahvoja
Neliönmuotoinen kivi: P64xK2,3xS37,5 cm Soveltuu myös kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.



BBQ9



KITH95

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), ruostumatonta terästä



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper































GTT

Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



Symbols glossary (TT)

	Teho-booster: valinta, jonka ansiosta alue voi työskennellä täydellä teholla, kun tarvitaan hyvin intensiivistä kypsennystä.		Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Asennus torniin: Asennus torniin
	Kosketustoiminnot		Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
	...		Kaksinkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
	ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.		Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
	Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.		Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.
	Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.		Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsennykseen varten. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsennykseen varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.

-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin.
-  **Grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.
-  **Puoligrilli:** Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyjä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.
-  **Puhallin ja grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  **Jättialue:** Jättialue tarjoaa lisätilaa ja joustavuutta.
-  **Ylikuumentamissuoja:** Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumenee.
-  **Induktio:** Näiden tasojen työ perustuu sähkömagneettiselle induktiolle. Lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjaan kosketuksissa tason kanssa.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  **Sivuvalot:** Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **Automaattinen avaus:** joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvattomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**
-  **Höyrypuhdistus:** yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)